

Brochettes de poulet au curry et lait de coco

- Difficulté : Facile
- Préparation : 15 min / Marinade : 1 h
- Cuisson : 25 min

Ingédients pour 4 personnes :

- 600 g d'escalope de poulet
- 20 cl de lait de coco

Marinade :

- 10 cl de jus de citron
- 3 cuil à soupe d'huile
- 1 cuil à café de curry
- 1 pincée de gingembre
- Sel / Poivre

Préparation :

Coupez les escalopes de poulet en cubes et les mettre dans un sac congélation (ou saladier)

Pour la marinade :

Dans le saladier (ou sac congélation), ajoutez le lait de coco, le jus de citron, l'huile d'olive, le curry, ajouter ensuite une pincée de gingembre moulu puis sel et poivre. Mélanger le tout.

Laisser reposer au frigo pendant 1h.

Enfiler les cubes de poulet sur les pics à brochette

Cuire les brochettes au grill viande, Barbecue ou au four à 180°C (Th.6) pendant 25 min, arrosez régulièrement les brochettes

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Caline